



LE BIHAN

BOULANGERIE ET PATISSERIE
FRANÇAISE

フランス・ブルターニュで愛された3代続く味と技。
ルビアン関東店舗にて、
1/1(水)からお正月にちなんだ期間限定商品を販売いたします!

ブーランジュリー『ルビアン』は1913年にフランス・ブルターニュに誕生しました。以来、親子3代にわたり受け継いできた本物のフランスパンの味わいを、3代目ルビアン・ミッシェルが日本の皆様にお届けしております。

ルビアン関東店舗では1/1(水)よりお正月を彩る期間限定商品を2商品販売いたします!

紅と白、ふたつの生地を捻って焼き上げた紅白模様のパンに、紅には木苺ジャム、白には粒あんを包んだ「お正月の紅白ブレッド」と、香り豊かな京都宇治抹茶の生地に栗の甘露煮を混ぜ込んだ「宇治抹茶と栗の食パン」をご用意いたしました。新年を彩るルビアンパンをこの機会に是非お楽しみください!



<お正月の紅白ブレッド/宇治抹茶と栗の食パン>

期間:お正月の紅白ブレッド 1/1(水)~1/5(日) 宇治抹茶と栗の食パン 1/1(水)~1/15(水)

販売店舗:池袋西武店・新宿小田急店・ルミネ横浜店・シャポー船橋店・北千住マルイ店

- ①お正月の紅白ブレッド 1本:本体価格¥450(税込価格¥486)
1/2本:本体価格¥225(税込価格¥243)

紅と白ふたつの生地を捻って焼き上げた紅白模様のブレッド。
紅には木苺ジャム、白には粒あんを包みました。



- ②宇治抹茶と栗の食パン 1本:本体価格¥1,300(税込価格¥1,404)
1斤:本体価格¥650(税込価格¥702)
1/2斤:本体価格¥325(税込価格¥351)

香り豊かな京都宇治抹茶の生地に、栗の甘露煮を混ぜ込みました。



LE BIHAN
BOULANGERIE ET PATISSERIE
FRANÇAISE

■「ルビアン」とは・・・

1913年、フランス・ブルターニュに創業。ルビアン・ミッシェルがこだわり作り上げるフランスパンは、カリッとした外皮にふんわりした中身。噛むほどに、小麦のおいしさが口の中いっぱい広がります。粉・塩などの素材と製法を大切に作りあげた数々のパンを、みなさまに心を込めてお届けいたします。(HP) <http://www.lebihan.jp/>

<関西地区>

阪神店・千里阪急店・西宮阪急店・神戸阪急店(ルミレーヌ)・近鉄あべのハルカス店

<関東地区>

池袋西武店・新宿小田急店・ルミネ横浜店・シャポー船橋店・北千住マルイ店



EDELWEISS

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社エーデルワイス 商品本部マーケティング課(担当:塩江、廣)
TEL:06-6426-2580 / MAIL:y-shioe@edelweiss.co.jp